

Cream caramel

- 500g milk
- 65g sugar
- vanilla extract
- 3 eggs

Caramello:

- 50g acqua
- 125g zucchero

Esecuzione:

- Caramellare lo zucchero mettendo in un pentolino a fuoco medio con dell'acqua. Togliere dal fuoco non appena diventa biondo.
- In un altro pentolino scaldare il latte con lo zucchero e la vaniglia. Appena inizia a bollire, aggiungere alle uova.
- Versare prima il caramello negli stampini e successivamente il composto di latte e uova.
- Mettere gli stampini in una teglia con dell'acqua per la cottura a bagnomaria e infornare per 25 minuti a 340/350F